

2021年8月30日
株式会社 にんべん

“秋”を感じる食材と豊かな“だし”の香り 「日本橋だし場」9月限定だしスープ

株式会社 にんべん(東京都中央区、代表取締役社長 高津伊兵衛)では、「一汁一飯」がコンセプトのだしコミュニティ「日本橋だし場」において、だしスープを月替わりで提供しております。9月は、「揚げなすと豚肉のお味噌汁」「芋煮汁」「ローストオニオンとチキンのだしスープ」の3品を販売いたします。



揚げなすと豚肉のお味噌汁

¥360(税込)

147 kcal/250gあたり

食材に染みわたる

味噌とだしの風味。

揚げなすと豚肉のコクのある

お味噌汁です。



芋煮汁

¥360(税込)

85 kcal/250gあたり

牛肉と里芋などの野菜が入った

醤油仕立ての芋煮汁です。

【芋煮：東北地方の秋の風物詩である郷土料理】



ローストオニオンとチキンのだしスープ

¥360(税込)

85 kcal/250gあたり

じっくり炒めて甘味を引き出した玉ねぎと

かつお節だしの旨みが広がるスープです。

ローストオニオンが食欲をそそります。

■店舗紹介

にんべん 日本橋本店／日本橋だし場

東京・日本橋は「にんべん」の原点です。これから350年、400年と、日本の誇りである「鰹節〈熟成食品〉」を後世に伝え、世界の人々に「だしの美味しさ」を知ってほしいと考えています。

「にんべん 日本橋本店」では、削りたてのかつお節を提供する「日本橋削り場」や、「一汁一飯」がコンセプトの「日本橋だし場」も人気です。

住所：東京都中央区日本橋室町2-2-1 COREDO 室町1・1階

TEL：03-3241-0968

営業時間の最新情報は、にんべん公式HPをご確認ください



日本橋だし場 丸ビル店

住所：東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング地下1F

TEL：03-3211-0421

営業時間の最新情報は、にんべん公式HPをご確認ください



にんべんは、創業300余年の鰹節専門店として、食のあらゆるシーンで「鰹節」や「だし」の無限の可能性を提案していく「かつお節・だしライフデザインカンパニー」を目指していきます。

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社 にんべん 経営企画部 広報宣伝グループ 町田・中村・會田までお願いいたします。

【HP】 www.ninben.co.jp 【TEL】 03-3241-0519 【FAX】 03-3241-0817